

Benicarló
XXIII Festa de la
Carxofa
2016



Jornades del Pinxo
del 15 al 31 gener

Torrada popular
dissabte 30 gener

Demostració Gastronòmica
diumenge 31 gener

Jornades Gastronòmiques
del 31 de gener al 6 de març



Rosario Miralles Ferrando
Alcaldeessa de Benicarló

La Festa de la Carxofa arriba, com cada any, acompanyant els primers freds de l'hivern, els mateixos que cada vegada vénen més tard, els mateixos que fan que el nostre producte més preuat assolisca el millor dels aspectes. Siga com siga, ja tenim aquí de nou la manifestació gastronòmica més important i multitudinària de l'any, la que, a pesar de les temperatures, ens anima a sortir de casa i ens fa sentir orgullosos del nostre poble i de la nostra gent.

Els vint-i-tres anys de trajectòria de la festa demostren sobradament la capacitat de la nostra ciutat per a assolir allò que es proposa: convertir en un referent gastronòmic una festa que ens ha fet grans com a ciutat i que ens ha donat a conèixer dins i fora de les nostres fronteres. Així ens ho han reconegut en declarar la Festa de la Carxofa com a Festa d'Interés Turístic Autonòmic i així ho hem de continuar fent per a aconseguir que la carxofa siga el màxim exponent del nostre projecte turístic com a ciutat.

I és que cada any són més les persones que ens visiten, atretes per la qualitat del nostre producte estrela, avalat per la marca de qualitat d'una denominació d'origen única. Un fet que ha estat possible gràcies a l'esforç de tot un poble i, sobretot, de l'agricultura i la gastronomia de Benicarló, que són els dos sectors que han impulsat i consolidat aquesta festa. Als agricultors, als restauradors i a tots els que la fan possible cada any, va la meua enhorabona i el desig que continue vigent aquest vincle que tants bons resultats ha donat.

Per acabar, i aprofitant que és la primera vegada que dono la benvinguda a la festa com a alcaldessa de Benicarló, no vull deixar escapar l'oportunitat d'agrair i felicitar totes aquelles persones que, al llarg d'aquests vint-i-tres anys, han treballat per a convertir la Festa de la Carxofa en el nostre símbol, la nostra identitat. I també vull animar tots els veïns i visitants a participar activament en la festa.

Que la carxofa siga, un any més, símbol d'alegria i unió entre els benicarlandos i benicarlandes.

La Fiesta de la Alcachofa llega, como cada año, acompañando los primeros fríos del invierno, los mismos que cada vez vienen más tarde, los mismos que hacen que nuestro producto más preciado logre el mejor de los aspectos. Sea como fuere, ya tenemos aquí de nuevo la manifestación gastronómica más importante y multitudinaria del año, la que, a pesar de las temperaturas, nos anima a salir de casa y nos hace sentir orgullosos de nuestro pueblo y de nuestra gente.

Los veintitrés años de trayectoria de la fiesta demuestran sobradamente la capacidad de nuestra ciudad para lograr aquello que se propone: convertir en un referente gastronómico una fiesta que nos ha hecho grandes como ciudad y que nos ha dado a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras. Así nos lo han reconocido al declarar la Fiesta de la Alcachofa como Fiesta de Interés Turístico Autonómico y así lo tenemos que continuar haciendo para conseguir que la alcachofa sea el máximo exponente de nuestro proyecto turístico como ciudad.

Y es que cada año son más las personas que nos visitan, atraídas por la calidad de nuestro producto estrella, avalado por la marca de calidad de una denominación de origen única. Un hecho que ha sido posible gracias al esfuerzo de todo un pueblo y, sobre todo, de la agricultura y la gastronomía de Benicarló, que son los dos sectores que han impulsado y consolidado esta fiesta. A los agricultores, a los restauradores y a todos los que la hacen posible cada año, va mi enhorabuena y el deseo de que continue vigente este vínculo que tan buenos resultados ha dado.

Para acabar, y aprovechando que es la primera vez que doy la bienvenida a la fiesta como alcaldesa de Benicarló, no quiero dejar escapar la oportunidad de agradecer y felicitar a todas aquellas personas que, a lo largo de estos veintitrés años, han trabajado para convertir la Fiesta de la Alcachofa en nuestro símbolo, nuestra identidad. Y también quiero animar a todos los vecinos y visitantes a participar activamente en la fiesta.

Que la alcachofa sea, un año más, símbolo de alegría y unión entre los benicarlandos y benicarlandas.



Programa d'actes

15 DE GENER

19.00 h Inauguració de l'**exposició de cartells** del XVII Concurs de la Carxofa de Benicarló. Edifici Gòtic (c. Major, 10). Aquesta exposició romandrà oberta fins al 31 de gener. Horari de visita: de dimarts a divendres, de 17.00 a 20.00 hores; dissabtes, de 10.00 a 13.00 hores.

19.30 h **Inauguració de la Festa de la Carxofa 2016**. III Demostració de Pinxos de la Carxofa al carrer de Sant Joan i a la plaça de Sant Joan. Col·labora: Cerveses Ambar.

DEL 15 AL 31 DE GENER

IX Jornades del Pinxo de la Carxofa

A càrrec dels bars i cafeteries de Benicarló.

20 I 27 DE GENER

VI Premi al Millor Pinxo de Carxofa de Benicarló 2016

Lliurament de premis del jurat: 20 de gener a les 10.00 hores. Sala de plens de l'ajuntament.
Lliurament de premis del jurat popular: 27 de gener a les 10.00 hores. Sala de plens de l'ajuntament.
Organitza: Penya Mechero

23 DE GENER

19.30 h **Presentació** del llibre de l'editorial Onada Edicions *Els millors pinxos i tapes de la carxofa de Benicarló*. Magatzem de la Mar.

27 DE GENER

20.00 h **Conferències**. «L'Agricultura ecològica com a nou model de producció», a càrrec d'Alberto Garcia, de la Conselleria d'Agricultura, i «La carxofa i el seu futur agrològic. Història del cultiu i el seu consum», a càrrec de Mariano Bueno. Taula rodona-col·loqui. Cambra Agrària (c. de Cèsar Cataldo, 2).

29, 30 I 31 DE GENER

Concentració d'autocaravanes al carrer d'Alcalà de Xivert i a l'avinguda del Maestrat. Organitza: Associació Cultural Autocaravanista Valenciana.

29 DE GENER

10.00 h - 12.00 h **Taller de cuina** «La carxofa a l'escola», a la carpa ubicada a la plaça de la Constitució. Adreçat als alumnes dels centres escolars de Benicarló. Organitza: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

18.00 h - 02.00 h

Art&Xoc. Festival jove de música reggae/rocksteady. Organitza: Regidoria de Joventut, The Benicarló Youth i Joves Emprenedors.

21.00 h

Sopar de gala de la Carxofa de Benicarló. Homenatge a l'esforç i la dedicació d'un matrimoni de llauradors de Benicarló, Joaquín Llorach Verge, *lo Rull*, i Antonia Calvet Llorach, per tota una vida dedicada al camp i a la lluita en favor dels drets dels agricultors. **Lliurament de la Carxofa d'Or 2016** a Maria Teresa Traver, agricultura i una de les màximes impulsores de la festa.

30 DE GENER

10.00 h - 18.00 h

Fira de productes gastronòmics de proximitat. A més, a la carpa central realització de **xarrades, degustacions i cates** a càrrec dels participants a la fira. Lloc: Pl. de la Constitució. Organitza: Regidoria de Turisme.

10.00 h

II Torneig d'Escacs de la Carxofa a la seu del Club d'Escacs de Benicarló (c. del Crist de la Mar, 106). Organitza: Club d'Escacs de Benicarló.

10.00 h

Visita guiada pel centre històric de Benicarló. Sortida des del Mucbe (antic convent de Sant Francesc). Activitat gratuïta amb inscripció prèvia al telèfon 964 460 448 o bé a l'adreça electrònica correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org. Organitza: Regidoria de Cultura.

11.00 h

Visita guiada al poblat ibèric del Puig de la Nau. Activitat gratuïta amb inscripció prèvia a l'adreça correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org o bé al telèfon 964 460 448. Desplaçament amb vehicle propi. Es farà una sortida des del Mucbe a les 10.30 hores per als qui no sàpiguen arribar al jaciment. Organitza: Regidoria de Cultura.

11.00 h - 13.30 h i 17.00 - 19.00 h

La Casa del Marquès (c. de Sant Joaquim) obre les portes, serà visitable la planta baixa on s'ubica l'exposició d'uns pintors valencians. Col·labora: Culturarte.

12.00 h

Inauguració del monument a la Carxofa. Realitzat per l'artista benicarlano José Antonio Caldés. Col·labora: Ajuntament de Benicarló i Caixa Benicarló.

16.30 h - 22.00 h

Mercat artesanal a la plaça del Mercat. Organitza: Associació d'Artesans de Benicarló. Col·labora: Raquel Papers.

17.00 h

Visita guiada pel centre històric de Benicarló. Sortida des del Mucbe (antic convent de Sant Francesc). Activitat gratuïta amb inscripció prèvia al telèfon 964 460 448 o bé a l'adreça electrònica correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org. Organitza: Regidoria de Cultura.

19.00 h

Torrada popular de carxofes a la plaça de la Constitució. Venda de tiquets als baixos de la Cambra Agrària (pl. de la Constitució). Preu: 2 euros. Organitza: Consell Regulador de la Denominació d'Origen «Carxofa de Benicarló» i Caixa Benicarló. En acabant, **ball popular amb l'orquestra Magia Negra**.

31 DE GENER

XXIII Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

Al llarg del matí emissió en directe del programa de Ràdio Benicarló *Mistela i política*.

09.00 h - 14.00 h

El **Mercat municipal** obri les seues portes per a atendre els clients.

09.30 h

X Trofeu d'Handbol Carxofa de Benicarló fins a les 13.30 hores al pavelló poliesportiu municipal. Organitza: Club d'Handbol de Benicarló.

10.00 h

Visita guiada pel centre històric de Benicarló. Sortida des del Mucbe (antic convent de Sant Francesc). Activitat gratuïta amb inscripció prèvia al telèfon 964 460 448 o bé a l'adreça electrònica correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org. Organitza: Regidoria de Cultura.

10.00 h

Mercat artesanal a la plaça del Mercat. Organitza: Associació d'Artesans de Benicarló.

11.00 h

Conta contes amb valors, a la plaça del Mercat. Autora: María José Llorach. Organitza: Associació d'Artesans de Benicarló.

11.30 h

Inauguració de la Demostració oferida pels restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló.

12.00 h

Degustació gastronòmica a la plaça de la Constitució i al centre de Benicarló. Organitza: Agrupació de Restauradors de Benicarló. Col·labora: Cerveses Ambar, Bodegas Pinord.

12.00 h

Emissió en directe del programa de Catalunya Ràdio *El suplement 'on road'* a càrrec de Pep Nogué, fins a les 14.00 hores. Passeig de Ferreres Bretó.

DEL 31 DE GENER AL 6 DE MARÇ

XXI Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

Als restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló i al Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

7 DE FEBRER

XIV Volta a Peu pels Aljubs

07.30 h

Recollida d'acreditacions fins a les 08.30 hores al pavelló municipal.

08.30 h

Inici del recorregut avançat i elit des del pavelló municipal.

09.00 h

Inici del recorregut d'iniciació i intermedi des del pavelló municipal.

13.30 h

Arribada a la pista exterior del pavelló municipal.

14.00 h

Degustació d'olleta benicarlana per a tots els participants.

Inscripcions a la Cambra Agrària els dies 1, 2 i 3 de febrer, de 09.30 a 13.30 i de 17.00 a 20.00 hores, o a través de www.hj-fitness.es. Preu de les inscripcions: 10 euros. Inclou samarreta de la XIV edició, got reutilitzable, acreditació, assegurança d'accidents, olleta benicarlana per a dinar i avituallaments amb pastissos i fruita.

Inscripcions limitades a 800 persones.
Organitza: Penya l'Arjup. Col·labora:
Ajuntament de Benicarló, Pastissos, Mi
Arquitecto (Samuel Cornelles), Caixa
Benicarló, Febrer Asesores, Multiópticas
Barreda, Lavandería Resplendor, Grup Bon
Confort, Braseria Sant Gregori, Confraria
de Sant Antoni, Carnes Ros, Arquitectura
ADI, Fruites i Verdures Sergio, Club
Basiliscus, Cerveza Artesana Badúm, H&J
Fitness i Gruas Sedi.

13 I 14 DE FEBRER

10.00 h **XI Concurs de Tir i Arrossegament** de la Festa de la Carxofa fins a les 14.00 hores i, de vesprada, de 16.00 a 20.00 hores, a l'avinguda de Méndez Núñez. Proves puntuables per a la Federació Valenciana. Organitza: Amics del Cavall.

DEL 15 AL 21 DE FEBRER

IV Trofeu de Pàdel Carxofa de Benicarló. Inscripcions a Pàdel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com), carretera de Càlig, s/n.

18 DE FEBRER

09.00 h – 14.00 h
IV Concurs de Cuina de la Carxofa de Benicarló al Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2). Organitza: CIPFP de Benicarló.

12 DE MARÇ

09.00 h **XIV Regata Social** Carxofa de Benicarló 2016, al port esportiu de Benicarló. Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló – Peníscola.

13 DE MARÇ

12.00 h Concurs gastronòmic i lliurament de trofeus de la **XIV Regata Social** Carxofa de Benicarló 2016, al port esportiu de Benicarló. Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló – Peníscola.

Sorteig de menús Jornades Gastronòmiques de la Carxofa 2016

Se sortejaran entre els clients dels comerços participants menús per a dues persones mentre duren les XXI Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló, que tenen lloc als principals restaurants de la nostra ciutat. Els clients dels establiments que hi participen dipositaran els seus tiquets de compra en una urna instal·lada a l'efecte al Mercat municipal, on es farà un sorteig cada divendres del mes de febrer a les 12.00 hores. Col·labora: Associació de Venedors del Mercat i Agrupació de Restauradors de Benicarló.



Programa de actos

15 DE ENERO

- 19.30 h Inauguración de la **exposición de carteles** del XVII Concurso de la Alcachofa de Benicarló. Edificio Gótico (c/ Mayor, 10). Esta exposición permanecerá abierta hasta el 31 de enero. Horario de visita: de martes a viernes, de 17.00 a 20.00 horas; sábados, de 10.00 a 13.00 horas.
- 19.30 h **Inauguración de la Fiesta de la Alcachofa 2016**. Demostración de Pinchos de la Alcachofa en la calle de Sant Joan i en la plaza de Sant Joan. Colabora: Cervezas Ambar.

DEL 15 AL 31 DE ENERO

- IX Jornadas del Pincho de la Alcachofa**
A cargo de los bares y cafeterías de Benicarló.

20 Y 27 DE ENERO

- VI Premio al Mejor Pincho de Alcachofa de Benicarló 2016**
Entrega de premios del jurado: 20 de enero a las 10.00 horas. Sala de plenos del ayuntamiento. Entrega de premios del jurado popular: 27 de enero a las 10.00 horas. Sala de plenos del ayuntamiento. Organiza: Penya Mechero

23 DE ENERO

- 19.30 h **Presentación** del libro de la editorial Onada Edicions *Els millors pinxos i tapes de la carxofa de Benicarló*. Magatzem de la Mar.

27 DE ENERO

- 20.00 h **Conferencias**. «L'Agricultura ecològica com a nou model de producció» a cargo de Alberto García, de la Conselleria d'Agricultura, y «La carxofa i el seu futur agrològic. Història del cultiu i el seu consum» a cargo de Mariano Bueno. Mesa redonda- coloquio. Cambra Agrària (c/ de Cèsar Cataldo, 2).

29, 30 Y 31 DE ENERO

- Concentración de autocaravanas** en la calle de Alcalà de Xivert y en la avenida del Maestrat. Organiza: Asociación Cultural Autocaravanista Valenciana.

29 DE ENERO

- 10.00 h - 12.00 h **Taller de cocina** «La carxofa a l'escola» en la carpa ubicada en la plaza de la Constitució. Dirigido a los alumnos de los centros escolares de Benicarló. Organiza: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

- 18.00 h - 02.00 h **Art&Xoc**. Festival joven de música reggae/rocksteady. Organiza: Regidoria de Joventut, The Benicarló Youth y Joves Emprenedors.

- 21.00 h **Cena de gala** de la Alcachofa de Benicarló. Homenaje al esfuerzo y la dedicación de un matrimonio de labradores de Benicarló, Joaquín Llorach Virgen, *lo Rull*, y Antonia Calvet Llorach, por toda una vida dedicada al campo y a la lucha en favor de los derechos de los agricultores. **Entrega de la Alcachofa de Oro 2016** a María Teresa Traver, agricultora y una de las máximas impulsoras de la fiesta.

30 DE ENERO

- 10.00 h - 18.00 h **Feria de productos gastronómicos de proximidad**. Además, en la carpa central realización de **charlas, degustaciones y catas** a cargo de los participantes de la feria. Lugar: Pl. de la Constitució. Organiza: Regidoria de Turisme.

- 10.00 h **II Torneo de Ajedrez** de la Alcachofa en la sede del Club de Ajedrez de Benicarló (c/ del Crist de la Mar, 106). Organiza: Club de Ajedrez de Benicarló.

- 10.00 h **Visita guiada por el centro histórico** de Benicarló. Salida desde el Mucbe (antiguo convento de Sant Francesc). Actividad gratuita con inscripción previa en el teléfono 964 460 448 o en la dirección electrónica correu. mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org. Organiza: Regidoria de Cultura.

- 11.00 h **Visita guiada al poblado ibérico del Puig de la Nau**. Actividad gratuita con inscripción previa en la dirección correu. mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org o en el teléfono 964 460 448. Desplazamiento con vehículo propio. Se hará una salida desde el Mucbe a las 10.30 horas para quienes no sepan como llegar al yacimiento. Organiza: Regidoria de Cultura.

- 11.00 h - 13.30 h y 17.00 - 19.00 h La Casa del Marqués (c/ de Sant Joaquim) abre las puertas, será visitable la planta baja donde se ubica la exposición de unos pintores valencianos. Colabora: Culturarte.

- 12.00 h **Inauguración** del monumento a la Carxofa. Realizado per el artista benicarló José Antonio Caldés. Colabora: Ajuntament de Benicarló y Caixa Benicarló.

- 17.00 h **Visita guiada por el centro histórico** de Benicarló. Salida desde el Mucbe (antiguo convento de Sant Francesc). Actividad gratuita con inscripción previa en el teléfono 964 460 448 o en la dirección electrónica correu. mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org. Organiza: Regidoria de Cultura.

- 16.30 h **Mercado artesanal** hasta las 22.00 horas en la plaza del Mercat. Organiza: Associació d'Artesans de Benicarló. Colabora: Raquel Papers.

- 19.00 h **Torrada popular de alcachofas** en la plaza de la Constitució. Venta de tickets en los bajos de la Cambra Agrària (pl. de la Constitució). Precio: 2 euros. Organiza: Consell Regulador de la Denominació d'Origen «Carxofa de Benicarló» y Caixa Benicarló. Al finalizar, **baile popular con la orquesta Magia Negra**.

31 DE ENERO

XXIII Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

A lo largo de la mañana, **emisión** en directo del programa de Radio Benicarló *Mistela i política*.

09.00 h - 14.00 h

El Mercat municipal estará abierto para atender a los clientes.

09.30 h X Trofeo de Balonmano

Alcachofa de Benicarló hasta las 13.30 horas en el pabellón polideportivo municipal. Organiza: Club d'Handbol de Benicarló.

10.00 h Visita guiada por el centro

histórico de Benicarló. Salida desde el Mucbe (antiguo convento de Sant Francesc). Actividad gratuita con inscripción previa en el teléfono 964 460 448 o en la dirección correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org. Organiza: Regidoria de Cultura.

10.00 h **Mercado artesanal** en la plaza del Mercat. Organiza: Associació d'Artesans de Benicarló.

11.00 h **Cuenta cuentos** con valores, en la plaza del Mercat. Autora: María José Llorach. Organiza: Associació d'Artesans de Benicarló.

11.30 h **Inauguración de la Demostración** ofrecida por los restaurantes de la Agrupació de Restauradors de Benicarló.

12.00 h **Degustación gastronómica** en la plaza de la Constitució y en el centro de Benicarló. Organiza: Agrupació de Restauradors de Benicarló. Colabora: Cervezas Ambar, Bodegas Pinord.

12.00 h **Emisión en directo** del programa de Catalunya Ràdio ***El suplement 'on road'*** a cargo de Pep Nogué, hasta las 14.00 horas. Paseo de Ferreres Bretó.

DEL 31 DE ENERO AL 6 DE MARZO

XXI Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

En los restaurantes de la Agrupació de Restauradors de Benicarló y en el Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

7 DE FEBRERO

XIV Vuelta a Pie por los Aljubs

07.30 h Recogida de acreditaciones hasta las 08.30 horas en el pabellón municipal.

08.30 h Inicio del recorrido avanzado y élite desde el pabellón municipal.

09.00 h Inicio del recorrido de iniciación e intermedio desde el pabellón municipal.

13.30 h Llegada a la pista exterior del pabellón municipal.

14.00 h Degustación de olleta benicarlanda para todos los participantes.

Inscripciones en la Cambra Agrària los días 1, 2 y 3 de febrero, de 09.30 a 13.30 y de 17.00 a 20.00 horas, o a través de www.hj-fitness.es. Precio de las inscripciones: 10 euros. Incluye camiseta de la XIV edición,

vaso reutilizable, acreditación, seguro de accidentes, olleta benicarlanda y avituallamiento con *pastissets* y fruta. Inscripciones limitadas a 800 personas. Organiza: Penya l'Arjup. Colabora: Ajuntament de Benicarló, Pastissos, Mí Arquitecto (Samuel Cornelles), Caixa Benicarló, Febrer Asesores, Multiópticas Barreda, Lavandería Resplandor, Grupo Bon Confort, Braseria Sant Gregori, Confraria de Sant Antoni Abat, Carnes Ros, Arquitectura ADI, Frutas y Verduras Sergio, Club Basiliscus, Cerveza Artesana Badúm, H&J Fitness y Gruas Sedi.

13 Y 14 DE FEBRERO

10.00 h **XI Concurso de Tiro y Arrastre** Fiesta de la Alcachofa hasta las 14.00 horas y, por la tarde, de 16.00 a 20.00 horas, en la avenida de Méndez Núñez. Pruebas puntuables por la Federación Valenciana. Organiza: Amics del Cavall.

DEL 15 AL 21 DE FEBRERO

IV Trofeo de Pàdel Alcachofa de Benicarló. Inscripciones en Pàdel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com), carretera de Càlig, s/n.

18 DE FEBRERO

9.00 h **IV Concurso de Cocina** de la Alcachofa de Benicarló hasta las 14.00 horas. Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló (avda. de las Corts Valencianes, 2). Organiza: CIPFP de Benicarló.

12 DE MARZO

9.00 h **XIV Regata Social** Alcachofa de Benicarló 2016, en el puerto deportivo de Benicarló. Organiza: Marina Benicarló y Estació Nàutica Benicarló - Peníscola.

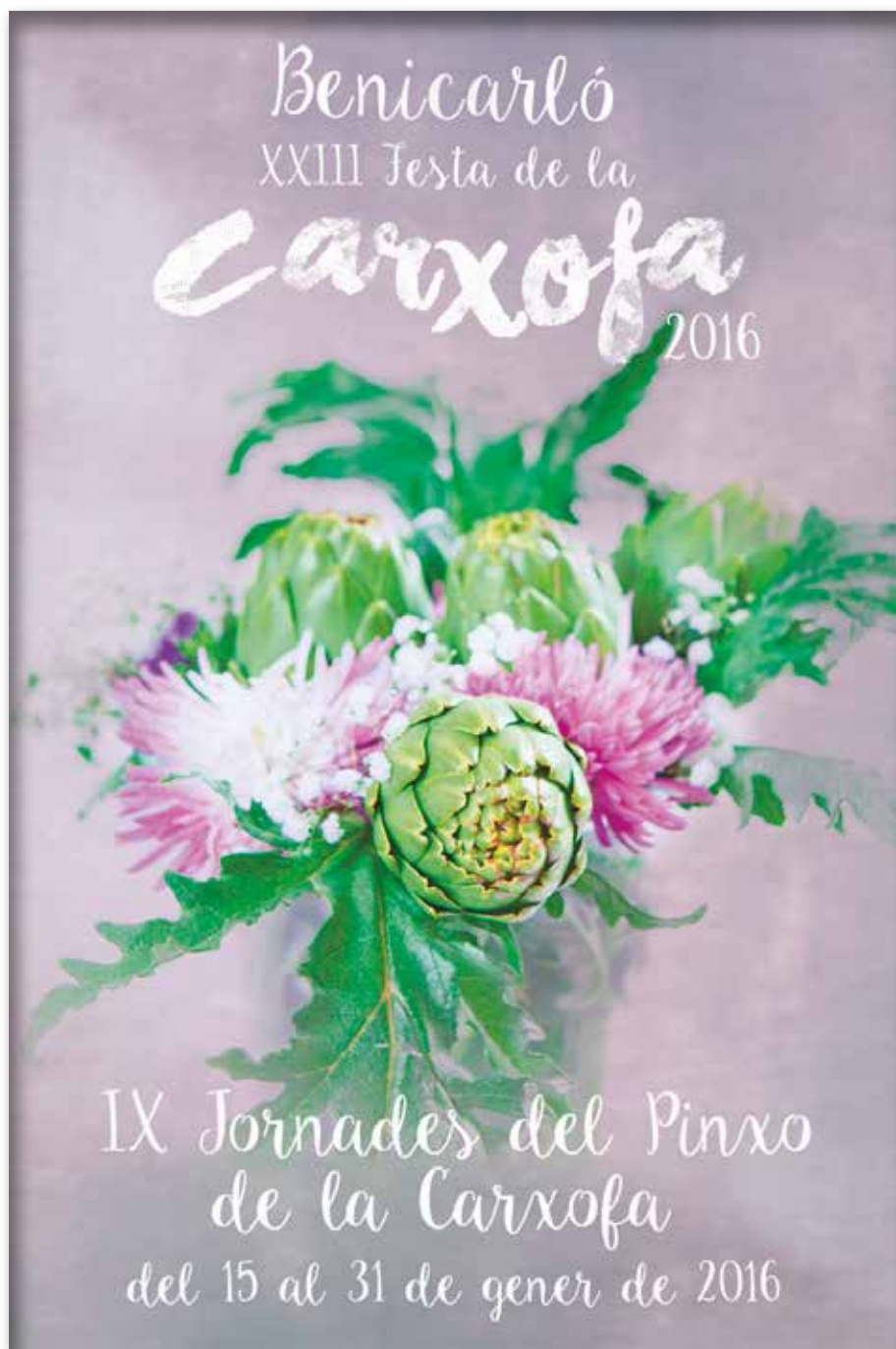
13 DE MARZO

12.00 h Concurso gastronómico y entrega de trofeos de la **XIV Regata Social** Alcachofa de Benicarló 2016, en el puerto deportivo de Benicarló. Organiza: Marina Benicarló y Estació Nàutica Benicarló - Peníscola.

Sorteo de menús Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa 2016

Se sortearán entre los clientes de los comercios participantes menús para dos personas durante las XXI Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, que se llevara a cabo en los principales restaurantes de nuestra ciudad. Los clientes de los establecimientos que participan depositarán sus tickets de compra en una urna instalada al efecto en el Mercat municipal, donde cada viernes del mes de febrero a las 12.00 horas se hará el sorteo. Colabora: Associació de Venedors del Mercat y Agrupació de Restauradors de Benicarló.





Participants

IX JORNADES DEL PINXO DE LA CARXOFA

Del 15 al 31 de gener

1. **REX.** C. de Ferreres Bretó, 44. 964825233.
2. **ANNA.** Pl. de Sant Bartomeu, 16. 622829253.
3. **ENMI.** Pl. de Sant Bartomeu, 15. 964473978.
4. **NOU CAFÉ BRASIL.** Pl. de Sant Bartomeu, 13. 626143663.
5. **KOKOA.** C. de Sant Joaquim, 3. 606220326.
6. **COTTON CAFÉ & ART WINE.** C. de Sant Antoni, 2. 964462082.
7. **PASTISSOS.** Av. de Joan Carles I, 20. 964473856.
8. **LA TABERNA DE LA CARACOLA.** Pl. del Mercat Vell, 1. 644445714.
9. **EL CANDIL.** Pl. del Mercat Vell, 4.
10. **LEVANTE.** Pl. del Mercat Vell, 10. 964044428.
11. **GOYA.** Pl. del Mercat Vell, 11. 631328188.
12. **LA POSADA.** Pl. del Mercat Vell, 12. 664594221.
13. **FRANKFURT 10.** C. del Crist de la Mar, 8. 964471893.
14. **SISKERIA.** C. de Cristóbal Colón, 2.
15. **MILORD.** C. d'Hernán Cortés, 40. 964471019.
16. **SIDRERIA GASTEIZ.** C. del Cronista Viciàna, 9. 964868406.
17. **KIKARA.** Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1. 619329217.
18. **BABILÓN.** C. de València, 3.
19. **CAN CRISTINA.** Pl. de la Comunitat Valenciana, 4. 620437453.
20. **XANADÚ.** Pl. dels Mestres del Temple, 3. 964828412.
21. **LA BOCANA DEL PORT.** Av. del Marqués de Benicarló, 30. 964638670.
22. **MESÓN DEL PUERTO.** Av. del Marqués de Benicarló, 20. 699171388.
23. **XIXO GASTROBAR.** Av. del Marqués de Benicarló, 11.
24. **TORTUGA.** Port esportiu, B1 local 6-7. 687608909.
25. **DAVANT DEL PORT.** Av. del Marqués de Benicarló, 34 baix. 615982363.
26. **ACUARIO.** Av. del Marqués de Benicarló, 41. 675663585.
27. **MARYNTON.** Passeig Marítim, 5. 964465030.
28. **TRÀNGOL.** C. de València, 19. 964044323.
29. **NUEVO RAYFE.** C. de Menorca, 8. 626864088.
30. **MOU.** C. del Doctor Severo Ochoa, 46. 964865522.
31. **BAR JUBILADOS.** C. del Doctor Fléming, 4. 658627622.
32. **LOS MONTADITOS DE JAVI.** Passeig Marítim, 48.
33. **VIENA.** Passeig Marítim, 2. 964460559.
34. **CARLÓN.** Av. de Jacinto Benavente, 64. 652906183.
35. **LA SEQUIETA.** Av. de Jacinto Benavente, 12. 964472971.
36. **BUFALO CAFÉ.** C. d'Alcalà de Xivert, 75. 692179563.
37. **SAN RAFAEL.** C. de Mossén Lajunta, 24. 964461880.
38. **LA FAÇANA.** C. d'Ulldecona, 72. 964828306.
39. **RAYFE.** C. de Manuel Alvar, 3. 622344858.
40. **LA ESTACIÓN.** Pl. de l'Estació, s/n (estació de Renfe).
41. **SANT GREGORI.** Camí de Sant Gregori, s/n. 615284844.



Participants

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA

Diumenge 31 de gener

1. **RESTAURANT VERMUTERIA TRÀNGOL**
Av. de València, 19. 12580 Benicarló
2. **PAU RESTAURANT**
Av. del Marqués de Benicarló, 11. 12580 Benicarló
3. **HOTEL RESTAURANT MARYNTON**
Pg. Marítim, 5. 12580 Benicarló
4. **ASSOCIACIÓ DE LA DONA**
Part. de Sanadorlí, 29. 12580 Benicarló
5. **CENTRE INTEGRAT PÚBLIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL DE BENICARLÓ**
Av. de les Cort Valencianes, 2. 12580 Benicarló
6. **FORN I PASTISSERIA AVILA**
C. de Ramon i Cajal, 15. 12580 Benicarló
7. **HOTEL RESTAURANTE ROSI**
C. del Dr. Fléming, 50. 12580 Benicarló
8. **PARADOR DE BENICARLÓ**
Av. del Papa Luna, 5. 12580 Benicarló
9. **RESTAURANT CHUANET**
Av. del Papa Luna, s/n. 12580 Benicarló
10. **BRASERIA SANT GREGORI RESTAURANT**
Camí de Sant Gregori, s/n - Ermita. 12580 Benicarló
11. **ASSOCIACIÓ DE LA DONA LLAURADORA**
Cambra Agrària. C. de Cèsar Cataldo, 2. 12580 Benicarló
12. **RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO**
Av. de Méndez Núñez, 85. 12580 Benicarló
13. **CAFETERIA LEVANTE**
Pl. del Mercat Vell, 10. 12580 Benicarló
14. **RESTAURANT PIZZERIA MARE MEUA**
Port esportiu 2, 1r. 12580 Benicarló
15. **XANADÚ RESTAURANTE-TAPERÍA**
Pl. dels Mestres del Temple, 3. 12580 Benicarló
16. **RESTAURANT SAN RAFAEL**
C. de Mossén Lajunta, 24. 12580 Benicarló
17. **RESTAURANT NEPTUNO**
Pg. Marítim, 94. 12580 Benicarló
19. **DON PEDRO RESTAURANTE**
C. de Ximénez, 11. 12002 Castelló
20. **EL LANGOSTINO DE ORO**
C. de Sant Francesc, 31. 12500 Vinaròs

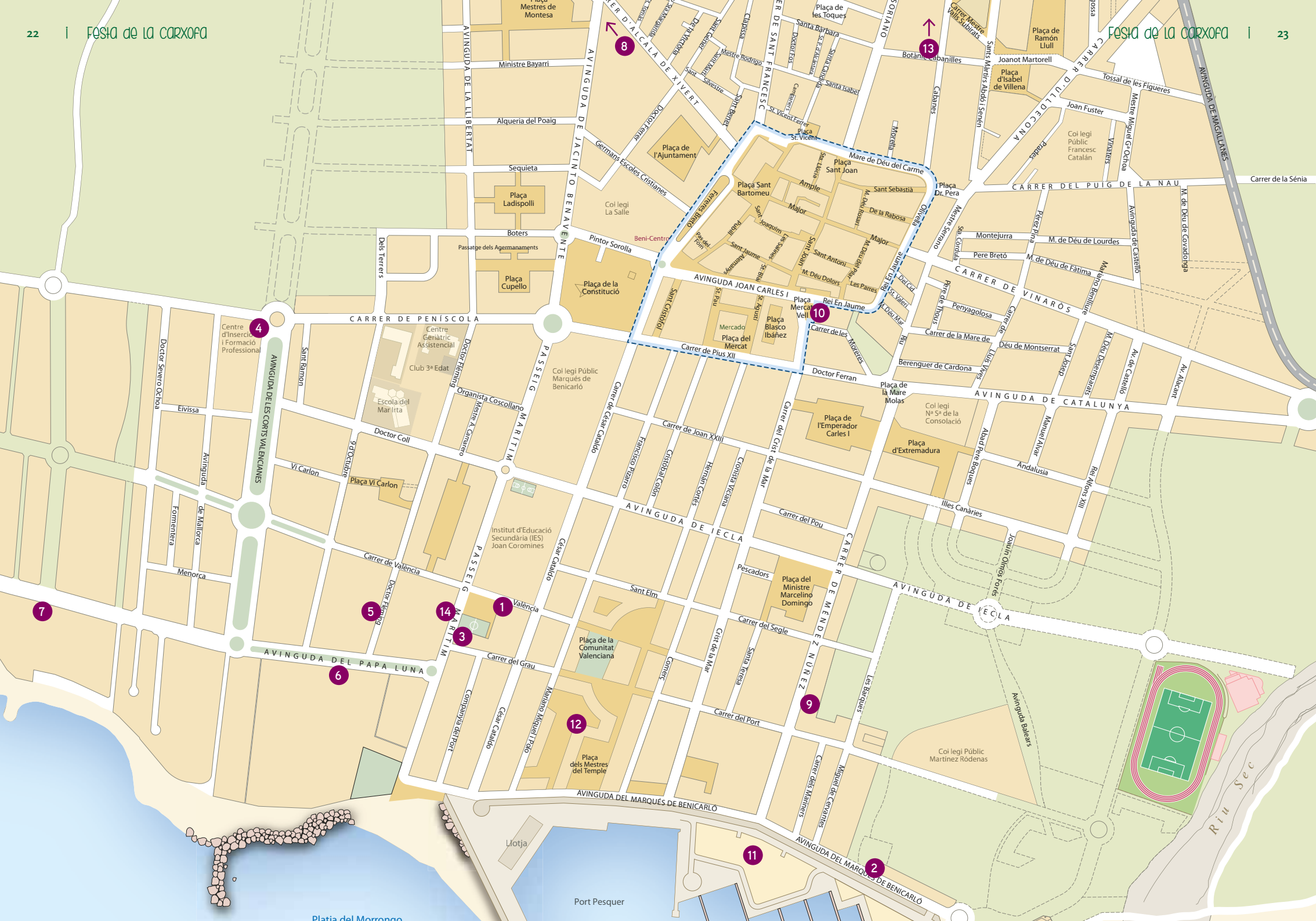


Participants

JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del 31 de gener al 6 de març

1. **RESTAURANT VERMUTERIA TRÀNGOL.**
Av. de València, 19. 12580 Benicarló. 964 044 323
2. **PAU RESTAURANT.**
Av. del Marqués de Benicarló, 11. 12580 Benicarló. 964 470 546
3. **HOTEL RESTAURANT MARYNTON.**
Pg. Marítim, 5. 12580 Benicarló. 964 465 030
4. **CENTRE INTEGRAT PÚBLIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL DE BENICARLÓ.**
Av. de les Cort Valencianes, 2. 12580 Benicarló. 964 405 750
5. **HOTEL RESTAURANTE ROSI.**
C. del Dr. Fléming, 50. 12580 Benicarló. 964 460 008
6. **PARADOR DE BENICARLÓ.**
Av. del Papa Luna, 5. 12580 Benicarló. 964 470 100
7. **RESTAURANT CHUANET.**
Av. del Papa Luna, s/n. 12580 Benicarló. 964 471 772
8. **BRASERIA SANT GREGORI RESTAURANT.**
Camí de Sant Gregori, s/n - Ermita. 12580 Benicarló. 615 284 844
9. **RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO.**
Av. de Méndez Núñez, 85. 12580 Benicarló. 964 470 075
10. **CAFETERIA LEVANTE.**
Pl. del Mercat Vell, 10. 12580 Benicarló. 964 044 428
11. **RESTAURANT PIZZERIA MARE MEUA.**
Port esportiu 2, 1r. 12580 Benicarló. 964 475 389
12. **XANADÚ RESTAURANTE-TAPERÍA.**
Pl. dels Mestres del Temple, 3. 12580 Benicarló. 964 828 412
13. **RESTAURANT SAN RAFAEL.**
C. de Mossén Lajunta, 24. 12580 Benicarló. 964 461 880
14. **RESTAURANTE NEPTUNO.**
Ps. Marítim, 94. 12580 Benicarló. 964 460 555
15. **RESTAURANT EL CORTE INGLÉS.**
Pg. de Morella, 1. 12006 Castelló. 964 344 157



4

8

13

10

7

5

14

1

6

3

12

9

11

2

Restaurant Vermuteria

Tràngol

Av. de València, 19. 12580 Benicarló. Tel. 690 665 915. Reserves: 964 044 323. <http://trangol.com/>

Menú degustació

Elaborat únicament amb carxofes ecològiques de collita pròpia
Elaborado únicamente con alcachofas ecológicas de cosecha propia

APERITIU / APERITIVO

Xupa-xups de poma, xocolata blanc i pistatxo. Bombó de *foie*

Xupa xups de manzana, chocolate blanco y pistacho. Bombón de foie

ESCENA 1: TRAMPA A L'ULL / TRAMPANTOJO

Capuccino de carxofa, escuma d'abadejo, sal negra i trufa del Maestrat
Capuccino de alcachofa, espuma de abadejo, sal negra y trufa del Maestrat.

ESCENA 2: GEOLOGIA DE LA CARXOFA / GEOLOGÍA DE LA ALCACHOFA

Falla de *parfait* de *foie*, làmines de carxofa i almívar de fruites. Guaret terròs amb xips de carxofa, neu de formatge de cabra, pols d'oli de romer i esferificació de vermut Miró

Falla de "parfait" de foie, láminas de alcachofa y dulce de frutas. Barbecho terrón con chips de alcachofa, nieve de queso de cabra, polvo de aceite de romero y esferificación de vermut Miró.

ESCENA 3: EN AIGÜES MARINES / EN AGUAS MARINAS

Amanida ben marinera amb salmó marinat amb soja i gamba confitada, brots frescos, fonoll marí, carxofes confitades, còctel de mostassa i vinagreta de citronella, mango, tomaca i ous de pesto

Ensalada muy marinera con salmón marinat con soja y gamba confitada, brotes frescos, hinojo marino, alcachofas confitadas, cocktail de mostaza y vinagreta de citronella, mango, tomate y huevos de pesto

ESCENA 4: A PARTIR D'UN GUISAT... EL NOSTRE ARRÒS / A PARTIR DE UN GUIISO... NUESTRO ARROZ

Arròs «Mar i Horta»: sepienet de punxa, carxofes, caldo de galeres, *wakame* i essència de mar, plàncton marí

Arroz Mar y Huerta de "sepienet de la punxa", alcachofas, caldo de galeras, wakame y esencia de mar: plancton marino

ESCENA 5: FUSIÓ AMB L'ORIENT MITJÀ / FUSIÓN CON ORIENTE MEDIO

Kebab de corder del Maestrat desossat i cuit molt lentament amb carxofes rostides i raïm

Kebab de cordero del Maestrat deshuesado y cocido muy lentamente con alcachofas asadas y uva

ESCENA 6: DEL PASSAT AL PRESENT... I DEL SALAT AL DOLÇ / DEL PASADO AL PRESENTE... Y DEL SALTO AL DULCE

Sopa lleugera de carxofa amb bescuit de rosqueta caramel·litzada i sorbet cremós de romer

Sopa ligera de alcachofa con biscoito de torrija caramelizada, sorbete cremoso de romero

ESCENA 7: REMATANT AMB EL «TIT-FOUR» / REMATANDO CON EL «TIT-FOUR»

Croqueta cruixent i melosa d'almívar de carxofa a l'estil morellà

Croqueta crujiente y melosa de dulce de alcachofa al estilo de Morella

BEGUDA NO INCLOSA / BEBIDA NO INCLUIDA

OPCIONAL: El nostre *mojito* de carxofa (3,5 € suplement)

OPCIONAL: Nuestro "mojito" de alcachofa (3,5 euros suplemento)

27,00 €
(IVA inclòs)

Restaurant

Pau

Av. del Marqués de Benicarló, 11 baix. Benicarló. www.paurestaurant.com. Tel. 964 470 546

Menú

«Verde que te quiero verde» amb llagostins, bonítol, gelat de carxofa i pols de quicos
Verde que te quiero verde... con langostinos, bonito, helado de alcachofa y polvo de kikos

Involtini de carbasseta farcit de trinxat d'abadejo i mariscos, pinyons, crema de carxofa i un toc de pesto

Envoltini de calabacín relleno de trinxat de bacalao y mariscos, piñones, crema de alcachofa y un toque de pesto

La coqueta de dacs de Carmensín amb pisto casolà, làmines de carxofa, pernil ibèric de gla i romer
La coqueta de dacs de Carmensín con pisto casero, láminas de alcachofa, jamón ibérico de bellota y romero

Rèmol rostit amb salsa de bolets i carxofa, *crumble* de café i bolets silvestres (trompeta de la mort, rossinyol i *amanita caesarea*)

Rodaballo asado en salsa de boletus y alcachofa con *crumble* de café y setas silvestres (trompeta de la muerte, rebozuelo y *amanita caesarea*)

Secret de porc ibèric amb textura cruixent, *wok* de verdures, gambes i vieires amb jang, cremós d'albergínia a la flama i fregitel·la de carxofes

Secreto ibérico en textura crujiente, wok de verduritas, gambas y vieiras al jang, cremoso de berenjena a la llama y friturita de alcachofas

Cóc de pasta fullada caramel·litzat amb crema de vainilla, Bourbon i mongetes de canyella i coco
Tartita de hojaldre caramelizado con crema de vainilla bourbon y palomitas de canela y coco

Cafés i Petit Fours

Cafés y Petit Fours

Celler seleccionat per Pau Restaurant

Bodega seleccionada por Pau Restaurant

36,00 €
(IVA inclòs)

Hotel Restaurante

Marynton

Pg. Marítim, 5. Tel. 964 465 030. 12580 Benicarló



Menú

Pa de baguet farcit de carxofa escalfada, ou i patates, amb pernil d'esquer, carxofes palla i crema suau de pernil

Pan de baguette rellena de alcachofa pochada con huevo y patatas con lasca de jamón de cebo, alcachofas paja y suave crema de jamón

Calamar a la planxa amb carxofa confitada sobre terra de botifarra, tinta de calamar, vinagreta de julivert i pinzellades de sobrassada amb mel

Calamar a la plancha con alcachofa confitada sobre tierra de morcilla, tinta de calamar, vinagreta de perejil y pinceladas de sobrasada con miel

Caneló cruixent de carxofes i bolets de temporada amb beixamel suau

Canelón crujiente de alcachofas y setas de temporada con suave bechamel

Parmentier de carxofa i patata rostida, llimadures de carxofes, tires de pimentó roig al dente, pimentó de la Vera, polp de roca rostit i perles de *wakame*

Parmentier de alcachofa y patata asada, virutas de alcachofas, tiras de pimiento rojo al dente, pimentón de la vera, pulpo de roca asado y perlas de wakame

cuixa de corder farcida de carxofes i verdures de l'horta

Pierna de cordero rellena de alcachofas y verduritas de la huerta

Carxofa dolça amb mousse de formatge cremós i *crumble* d'ametles

Alcachofa dulce con mousse de queso cremoso y crumble de almendras

CELLER / BODEGA

Vi negre (roure): Viñas del Vero. DO Somontano

Vino Tinto Roble Viñas del Vero D.O. Somontano

Vi blanc i rosat (jove): Viñas del Vero. DO Somontano

Vino Blanco y Rosado Joven Viñas del Vero D.O. Somontano

Aigua mineral

Agua Mineral

Cafè, acompanyat d'almívar de carxofa

Café acompañado de dulce de alcachofa

32,00 €
(IVA inclòs)

Restaurant Pedagògic

CIPFP

Av. de les Corts Valencianes, 2. 12580 Benicarló. Tel. 964 405 750



Menú

Els nostres *snacks*

Nuestros snacks

Cruixent de carxofa, galera i verdures de l'horta

Crujiente de alcachofa, galera y verdures de la huerta

Carxofa farcida de llagostins de la Llotja de Benicarló

Alcachofa rellena de langostinos de la Llotja de Benicarló

Amanida tèbia de carxofa, vieira, *foie* i cítrics

Aliñada tibia de alcachofa, viera, foie y cítricos

Arròs de corral, faves, carxofa i alls tendres

Arroz de corral, habas, alcachofa y ajos tiernos

Llom d'abadejo gratinat i escuma de carxofa

Lomo de bacalao gratinado y espuma de alcachofa

Polpeta de vedella i carxofa amb reducció de Monastrell

Poupietes de ternera, alcachofa y reducción de Monastrell

Primeres postres

Prepostres

Les postres de la pastisseria Petit Fours

Los postres de la pastelería Petit Fours

Assortiment de pans artesans

Surtido De Panes Artesanos

CELLER / BODEGA

Vi blanc (macabeu): Roques Negres, Castelló (les Useres)

Vino blanco (macabeo): Rocas Negras, Castelló (Les Useres)

Vi negre (monastrell i sirà): Roques Negres «Francisco Salvador», Castelló (les Useres)

Vino tinto (monastrell y syrah): Rocas Negras Francisco Salvador, Castelló (Les Useres)

Cava: Viña Aderus Brut Nature DO Cava

Cava. Viña Aderus Brut Nature. DO Cava

Aigua mineral

Agua Mineral

Café Smart Coffee (Cafés BO) / Café Smart Coffee (Cafés BO)

33,00 €
(IVA inclòs)

Hotel Restaurant

Rosi

C. del Dr. Fléming, 50. Tel. i Fax: 964 460 008. 12580 Benicarló. info@hotelrosi.com



Hotel
Restaurant
Rosi

Menú

Cilindre de cabdells d'encisam amb salmó, carxofes, formatge fresc i fines herbes regat amb vinagreta de nous i cebollí fresc

Cilindro de cogollos con salmón, alcachofas y queso fresco a las finas hierbas regado con vinagreta de nueces y cebollino fresco

Carxofes a la planxa amb brandada d'abadejo i ou de guatla sobre llit de *concassé* de tomaca i bacó
Alcachofas plancha con brandada de bacalao y huevo de codorniz sobre lecho de *concassé* de tomate y beicon

Saltat de carxofes amb manetes de porc i pota de polp fregit aromatitzat amb oli d'alfabrega
Salteado de alcachofas con manitas y pata de pulpo frito aromatizado con aceite de albahaca

Cassola «Rosi» amb carxofes, cloïsses i llagostins de la Llotja de Benicarló sobre patates a la importància

Cazuela «Rosi» con alcachofas, almejas y langostinos de la Lonja de Benicarló sobre patatas a la importancia

MENÚ DEL DIA / MENÚ DE DÍA

Arròs melós de carxofes, faves i bolets amb sepionet de punxa

Arroz meloso de alcachofas, habitas y setas con sepionet «de punxa»

MENÚ DE NIT / MENÚ DE NOCHE

Peix de la Llotja de Benicarló al gust del client amb guarnició

Pescado de la Lonja de Benicarló al gusto del cliente con su guarnición

Postres especials «Rosi»: bescuit de tòfona i nous amb gelat de carxofes i crema de vainilla

Postre especial «Rosi»: bizcocho de trufa y nueces con helado de alcachofas y crema de vainilla

CELLER / BODEGA

Vi blanc: Verdejo de Rueda

Vino blanco: Verdejo de Rueda

Vi negre de barril: Rioja

Vino tinto barrica: Rioja

Refrescos

Refrescos

Café, licor i rosca casolana d'anís

Café y chupito y rosco casero de anís

32,00 €
(IVA inclòs)

Restaurant

Parador de Benicarló

Av. del Papa Luna, 5. 12580 Benicarló. Tel. 964 47 01 00. benicarlor@parador.es



Menú Festa de la Carxofa

APERITIUS EN TAULA / APERITIVOS EN MESA

Cuscús, puré de carxofa rostida i vinagreta de pinyons

Cous cous, puré de alcachofa asada i vinagreta de piñones

Carxofa, cansalada ibèrica i llagostí amb arena de la platja

Alcachofa, panceta ibèrica i langostino con arena de la playa

Pastisset de carxofa, pollastre de corral i formatge de Catí

Pastisset de alcachofa, pollo de corral y queso de Catí

Olleta de recapte amb carxofes i cards / Olleta de recapte con alcachofas y cardos.

Arròs blanc o negre amb sépia i carxofes / Arroz blanco o negro con sepia y alcachofas

«París - Brest» de carxofa sobre salsa d'ametles / El "París - Brest" de alcachofa sobre salsa de almendras

CELLER / BODEGA

Aigua, vins i caves selecció del Parador / Agua, Vinos y Cavas Selección del Parador

25,00 €
(IVA inclòs)

Menú degustació

APERITIUS EN TAULA / APERITIVOS EN MESA

Cuscús sobre puré de carxofa rostida i vinagreta de pinyons

Cous cous sobre puré de alcachofa asada i vinagreta de piñones

Broqueta de carxofa, cansalada ibèrica i llagostí sobre arena de la platja

Brocheta de alcachofa, panceta ibèrica i langostino sobre arena de la playa

Pastisset de carxofa, pollastre de corral i formatge de Catí

Pastisset de alcachofa, pollo de corral y queso de Catí

Amanida temperada de faves, carxofes i llagostins adobada amb tomaca

Ensalada templada de habitas, alcachofas y langostinos con aderezo de tomate

Pota de polp torrada amb carxofa amb ceba i all

Pata de pulpo torrada con alcachofa encebollada y ajada

Sorbet de maduixa, cava i Cynard / Sorbete de fresa, cava y cynard

Galtes de porc estofades amb carxofa de Benicarló gratinada

Carrillada de cerdo estofada con gratinado de alcachofa de Benicarló

«París - Brest» de carxofa sobre salsa d'ametles

El "París - Brest" de alcachofa sobre salsa de almendras

Pastisset casolà de carxofa / Pastelito casero de Alcachofa

CELLER / BODEGA

Aigua, vins i caves selecció del Parador / Agua, vinos y cavas selección del Parador

Café / Café

37,00 €
(IVA inclòs)

Restaurante

Chuanet

Av. del Papa Luna, s/n. Tel. 964 471 772. 12580 Benicarló



Menú

Amanida amb pernil d'ànec, carxofa, formatge de Burgos i la seua vinagreta (2012)
Ensalada con jamón de pato, alcachofa, queso de burgo y su vinagreta. (2012)

Llagostins saltats amb carxofa i all porro (2015)
Langostinos salteados con alcachofa y puerro. (2015)

Calamarsons amb carxofes (1995)
Chipirones con alcachofas. (1995)

saquet farcit de carxofa, botifarra de Burgos i foie fresc (2014)
Saquito relleno de alcachofa, morcilla de burgos y foie fresco. (2014)

Arròs amb escamarlans i carxofes (2015)
Arroz con cigalitas y alcachofas. (2015)

Bomba de xocolate sobre sopa de carxofa i gelat de vainilla (2015)
Bomba de chocolate sobre sopa de alcachofa y helado de vainilla. (2015)

NOTA / NOTA

A la nit, el plat principal es podrà canviar per un altre plat recomanat per la casa.
Por la noche el plato principal se podrá cambiar por otro plato recomendado por la casa

CELLER / BODEGA

Aigua mineral
Agua Mineral
Celler Chuanet
Bodega Chuanet

Cafés / Cafés

Certificat Excel·lència 2015 Tripadvisor
Premi Trajectòria Empresarial de l'Ajuntament de Benicarló 2015
Premi al Reconeixement a la Qualitat Comercial de l'Ajuntament de Benicarló 2015
Certificado Excelencia 2015 Tripadvisor
Premio Trayectoria Empresarial del Ayuntamiento de Benicarló 2015
Premio al Reconocimiento a la Calidad Comercial del Ayuntamiento de Benicarló 2015

37,00 €
(IVA inclòs)

Braseria Restaurante

Sant Gregori

Ermita de Sant Gregori. Tel. 615 284 844. 12580 Benicarló



Menú

ENTRANTS / ENTRANTES

Niu de carxofes amb salsa Perrins, cansalada i ou de guatlla
Nido de alcachofas con salsa Perrins con tocino y huevo de codorniz
¡Carxofa sorpresa! I si l'endevines t'invito al colpet.
¡Alcachofa sorprendida! Y si la adivinas te invito al xupito

PRIMER PLAT / PRIMERO

Milfulles de carxofa amb foie caramel·litzat amb reducció d'Oporto amb panses
Milhojas de alcachofa con foie caramelizado con reducción de Oporto con pasas

SEGON PLAT / SEGUNDO

Crep farcida de carxofa amb llagostins sobre espill d'americana suau
Crep relleno de alcachofa con langostinos sobre espejo de americana suave

TERCER PLAT / TERCER

Rellom de foie amb salsa de carxofa i fruits secs
Solomillo de foie con salsa de alcachofa y frutos secos

LES POSTRES / POSTRE

Postres casolanes de carxofa
Postre casero de alcachofa a echar

CELLER / BODEGA

Vi blanc: Vega Tolosa. DO Manchuela
Vino blanco Vega Tolosa DO Manchuela
Vi negre: Paraje de Mosquera. Almedíxer, Castelló
Vino tinto Paraje de Mosquera de Almedíjar (Castelló)

Café / Café

22,00 €
(IVA inclòs)

Restaurante

El Cortijo Hnos. Rico



Av. de Méndez Nuñez, 85. Tel. 964 47 00 75 - 964 47 50 38. 12580 Benicarló.
jmrcoferrer@gmail.com. <http://www.elcortijobenicarlo.com/>

Menú

APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA:

Torrada amb escalivada, carxofa i polp gratinada al forn
Tosta con escalivada, alcachofa y pulpo gratinada al horno

Timbal de carxofes i bolets amb cues de gamba roja i *tataki* de tonyina roja acompanyat de llagostins de la nostra llotja al vapor

Timbal de alcachofas y boletus con colitas de gamba roja, tataki de atún rojo, acompañado de langostinos de nuestra lonja al vapor

Rossejat bomba especial amb sépia, carxofes i cloïsses de Carril

Arrossejat bomba especial con sepia, alcachofas y almejas de carril - Especialidad

Sorbet mixt de cítrics de la Costa dels Tarongers amb un toc de confitura de carxofa

Sorbete mixto de cítricos "costa azahar" con toque de confitura de alcachofa

Llom d'abadejo salvatge a l'estil d'El Cortijo, amb alls tendres i carxofes

Lomo de bacalao salvaje estilo Cortijo, con ajos tiernos y alcachofas

Gelat artesà de taronja natural elaborat amb mel del Maestrat, flam de carxofa i fruites naturals

Helado artesano de naranja natural elaborado con miel del Maestrazgo, flan de alcachofa y frutas naturales

Mini pastisset de confitura de carxofa

Mini-pastisset de confitura de alcachofa

CELLER / BODEGA

Celler El Cortijo Hnos. Rico

Bodega El Cortijo Hnos. Rico

Café – Batut de Limoncello

Café - Limonccelo frapé

37,00 €
(IVA inclòs)

Cafeteria

Levante

Pl. del Mercat Vell, 10. Tel. 964 044 428 - 653 109 592. 12580 Benicarló

Dinar / Comida

PRIMER / PRIMERO

Amanida de carxofes

Ensalada de alcachofas

Croquetes d'abadejo amb carxofes

Croquetas de bacalao con alcachofas

Remenat de carxofa amb pernil

Revuelto de alcachofa con jamón

SEGON / SEGUNDO

Rellom de porc amb guarnició de carxofes o Arròs amb carxofes i sépia

Solomillo de cerdo con guarnición de alcachofas o Arroz con alcachofas y sepia

Postres, vi, aigua i café

Postre, vino, agua y café

25,00 €
(IVA inclòs)

Sopar / Cena

PRIMER / PRIMERO

Cruixent de carxofes

Crujiente de alcachofas

Polp a la gallega amb carxofes

Pulpo a la gallega con alcachofas

Musclos a la marinera amb carxofes

Mejillones a la marinera con alcachofas

SEGON / SEGUNDO

Rellom de vedella amb guarnició de carxofes o Abadejo amb alls tendres i carxofes

Solomillo de ternera con guarnición de alcachofas o Bacalao a los ajos tiernos con alcachofas

Postres, vi negre, blanc, aigua i café

Postre, vino tinto, blanco, agua y café

25,00 €
(IVA inclòs)

Pizzeria

Mare Meua

Port esportiu, 2-1. Tel. 964 475 389. 12580 Benicarló



Menú

ENTRANT / ENTRANTE

Carxofa saltada amb botifarra i cansalada
Alcachofa salteada con morcilla y beicon

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Llagostí benicarlando amb salsa, all i pebre
Langostino Benicarlando a la salsa, con ajo y pimienta

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Crep salat de carxofa, espinacs i tonyina
Crepe salado de alcachofa, espinacas y atún

TERCERA PLAT / TERCER PLATO

Arròs mariner amb carxofa
Arroz marinero con alcachofa

LES POSTRES / POSTRE

Flam de carxofes
Flan de alcachofas

CELLER / BODEGA

Negre (criança): El Coto (DO Rioja)
Tinto – Coto Crianza (Rioja)
Blanc (verdejo): Valdegalindo (DO Rueda)
Blanco – Valdegalindo Verdejo (Rueda)
Rosat: Clos de Torribas (DO Penedès)
Rosado – Clos de Torriba (Penedes)

20,00 €
(IVA inclòs)

Restaurante

Xanadú

Pl. dels Mestres del Temple,3. Tel. 964 82 84 12



Menú

ENTRANTS PER A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Amanida amb rel·lom, vieires, gambons i carxofes
Ensalada con solomillo de vieiras, gambones y alcachofas
Ous trufats amb carxofes confitades
Huevos trufados con alcachofas confitadas
Carxofes i cloïsses amb salsa verda
Alcachofas con almejas en salsa verde

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO:

Caneló cruixent de carn, carxofa i alls tendres amb salsa de xampinyó i cansalada
Canelón crujiente de carne,alcachofa y ajos tiernos con salsa de champiñón y bacon

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL:

Migdia: Arròs melós d'ànec i carxofa
Mediodía: Arroz meloso de pato y alcachofa
Nit: Confit d'ànec amb *parmentier* de carxofes
Noche: Confit de pato con parmentier de alcachofas

Postres i beguda de la casa (Rioja / Verdejo)

Postre y bodega de la casa (Rioja/ Verdejo)

Pan i café
Pan y café

28,50 €
(IVA inclòs)

Restaurante

San Rafel

C. de Mossén Lajunta, 24 baix. Reserves: 964 461 880. 12580 Benicarló



Menú

INTRODUCCIÓ / PRINCIPIO

«Insalata in cestino» amb carxofes de Benicarló, pernil i vinagreta de pinyons i dàtils
 "Insalata in cestino" con alcachofas de Benicarló, jamón y vinagreta de piñones y dátiles
 Vieira gratinada farcida de marisc i beixamel de carxofes de Benicarló
 Vieira gratinada rellena de marisco y bechamel de alcachofas de Benicarló
 Falsos xurros de cervesa artesana de carxofa (Badúm) amb fals xocolate de botifarra i carxofes de Benicarló a la brasa
 Falsos churros de cerveza artesana de alcachofa Badúm con falso chocolate de morcilla y alcachofas de Benicarló a la brasa

NUS / NUDO

Risotto verd de llamàntol i carxofa de Benicarló amb mantega de coriandre i escalunyes
 Risotto verde de bogavante y alcachofa de Benicarló con mantequilla de cilantro y chalotas
 Coca de magret d'ànec i carxofes de Benicarló
 Coca de Magret de pato y alcachofas de Benicarló

DESENLLAÇ / DESENLACE

Pastís americà de llima i merengue amb cruixent de carxofes
 Tarta de americana de limón y merengue, con crujiente de alcachofas

BEGUDA NO INCLOSA

BEBIDA NO INCLUIDA

27,00 €
(IVA inclòs)

Restaurant

Neptuno

Pg. Marítim, 94. Tel. 964 460 555. 12580 Benicarló



Menú

APERITIU / APERITIVO

Mini amanida de carxofes, llamàntol, formatge de cabra i brots amb vinagreta de fruits secs
 Mini ensalada de alcachofas, bogavante, queso de cabra y brotes con vinagreta de frutos secos

Cor de carxofa, albergínies i cebeta caramel·litzada amb cremós de llagostins i espàrrecs de mar
 Corazón de alcachofa, berenjenas y cebollita caramelizada con cremoso de langostinos y espárragos de mar

Cocotxes d'abadejo i carxofes al fals pil-pil de marineta
 Kokotxas de bacalao y alcachofas en falso pil-pil de marineta

Lluç de palangre i carxofes amb salsa *teriyaki*, algues i perles de tinta
 Merluza de palangre y alcachofas en salsa teriyaki, algas y perlas de tinta

Deconstrucció cruixent d'anyell i carxofes rostides
 Deconstrucción crujiente de ternasco y alcachofas asadas

Biscuit de carxofa i caramel de taronja amb gelat d'orxata
 Bizcocho de alcachofa, caramelo de naranja con su helado de horchata

CELLER A TRIAR / BODEGA A ELEGIR

Vi blanc (verdejo): Caballero de Castilla
 Vino Blanco Verdejo Caballero de Castilla
 Vi negre (ull de llebre): Serres (DO Rioja)
 Vino Tinto Tempranillo Serres (D.o.c Rioja)
 Cava brut selecció especial
 Cava Brut Selección Especial

Pa, aigües minerals i cafés amb macarró de melmelada de carxofa
 Pan, Aguas Minerales, Cafés con su macaron de Mermelada de Alcachofa

33,00 €
(IVA inclòs)

Resturante

El Corte Inglés

Pg. de Morella, 1. Tel. 964 344 157. 12006 Castelló



Menú gastronòmic

DEL 29 DE FEBRER AL 12 DE MARÇ 2016 / 29 DE FEBRERO AL 12 DE MARZO 2016

Carpaccio de carxofa, gingebre, coriandre i llima
Carpaccio de Alcachofa, jengibre, cilantro y lima

Filet d'abadejo sobre llit de verdures i gratinat amb allioli de carxofa
Taco de bacalao sobre lecho de verduritas y gratinado de alioli de alcachofas

Sorbet lleuger de carxofa
Ligero sorbete de alcachofa

Hamburguesa de carxofes i vedella blanca amb aire de tòfona
Hamburguesa de alcachofas de ternera blanca y aire de trufa

Arròs amb carxofa ratllada, navalles i cloïsses
Arroz de alcachofa rayada, navajas y almejas

Gelat de carxofes amb profiterols
Helado de alcachofas con su profiterol

30,00 €
(IVA inclòs)





Ajuntament
de Benicarló

www.ajuntamentdebenicarlo.org

Col·labora:



GENERALITAT
VALENCIANA



COMUNITAT
VALENCIANA



DIPUTACIÓ
D'E
CASTELLÓ



Caixa Benicarló



4COLORS



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

Cámara

Castellón

Antena Local
Benicarló



Mercado Central Benicarló



renfe

Dissenyadora del cartell: Alejandra Roda Colomer